

Statement:

We are committed to comply with Food Safety Management standards as per ISO 22000:2005 requirements; therefore, we strive to review and improve our quality management system to achieve its continuous development.

Commitment:

We all commit to join efforts to achieve sustainability of the business in compliance to Food Safety Management System.

We make sure to sustain all food safety related best practices by cascading awareness to all levels through training, memos and visual aids, by including accountability for the application of food safety policies in job descriptions, performance reviews and KPIs, by ongoing monitoring of personal hygiene, in addition to other methods.

We abide by a strict yearly audit plan, where, regular reviews are conducted to ensure compliance with food safety standards.

We have arranged contingency plans required to accomplish "Safe Food Preparation and System" in compliance with "the ISO 22000 Regulations" as well as with local related standards.

We are keen on adopting the latest technologies in the field of contamination handling (microbiological, physical, chemical, and allergens when applicable).

We invest time and capital in upgrading our physical structure to integrate design requirements aimed at preventing contamination or any other risk affecting directly or indirectly Food Safety.

We ensure that our suppliers are abiding to a set of selection criteria then aim at providing high quality and safe raw materials or other materials for all end-products manufacturing.

We keep abreast with the provisions of Food Safety International Standards by integrating all updates in methods and guidelines in our laboratory testing and hygiene practices.

Communication:

CFM Food Safety Policy has been communicated and understood by our employees.

بيان:

إننا نلتزم بالامتثال لمعايير "إدارة سلامة الغذاء" وفقاً لمتطلبات إيزو 2005:22000؛ لذلك، نسعى جاهدين لمراجعة وتحسين نظام إدارة الجودة لدينا لتحقيق التطور المستمر.

الالتزام:

إننا نلتزم جميعاً بضم جهودنا الرامية إلى تحقيق استدامة أعمالنا بالامتثال مع "نظام إدارة سلامة الغذاء".

إننا نتأكد من الحفاظ على السلامة الغذائية المتعلقة بأفضل الممارسات وذلك عبر التوعية المتتالية على جميع المستويات من خلال التدريب، المذكرات والمعينات البصرية، بما في ذلك المحاسبية فيما يتعلق بتطبيق سياسات السلامة الغذائية في توصيف الوظائف واستعراضات الأداء ومؤشرات الأداء الرئيسية، من خلال المراقبة المستمرة للنظافة الشخصية، بالإضافة إلى أساليب أخرى.

إننا نلتزم بخطة تدقيق سنوية صارمة، حيث تجرى استعراضات منتظمة لضمان الامتثال لمعايير سلامة الغذاء.

لقد رتبنا خطط الطوارئ اللازمة لإنجاز نظام وسلامة تصنيع الأغذية امتثالاً "على أنظمة الأيزو 2005"، كذلك مع المواصفات المحلية ذات الصلة.

إننا حريصون على اعتماد أحدث التكنولوجيات في مجال تداول التلوث (الميكروبيولوجية والفيزيائية، الكيميائية، والمواد المسببة للحساسية إن اقتضى الأمر).

إننا نستثمر الوقت ورأس المال في تطوير الهيكل المادي لإدخال متطلبات التصميم التي تهدف إلى تفادي التلوث أو أي خطر آخر قد يؤثر في شكل مباشر أو غير مباشر على "سلامة الغذاء".

إننا نضمن أن موردينا يلتزمون بمجموعة من المعايير المختارة التي تهدف إلى توفير جودة عالية وأمنة من المواد الأولية وأي مادة أخرى قد تدخل في تصنيع المنتجات النهائية.

نبقى جنباً إلى جنب مع أحكام "المعايير الدولية لسلامة الغذاء" وذلك عبر دمج كافة التحديثات في الأساليب والتوجيهات في مختبراتنا وفي ممارسات النظافة.

الاتصالات:

لقد تم إبلاغ وفهم سياسة سلامة الغذاء المذكورة أعلاه من قبل جميع موظفي مطاحن التاج.